

Tipps zum Ostereier-Färben vom Wastlhof

Beitrag

Beim und mit dem Hofladen des Wastlhofes in Prien-Elperting wird es in der auf Ostern zugehenden Zeit bunt. Bäuerin Maria Riepertinger gibt gerne ein paar Tipps für Kinder und Familien, wenn es um das Färben von bunten Ostereiern geht. Dazu unter anderem:

- Braune Eier eignen sich auch sehr gut zum Färben, es ergeben sich besonders natürliche Farbtöne
- Die handelsüblichen Lelbensmittelfarben in rot, blau und grün werden auf brauenen Eiern besonders schön
- Gelb ergibt auf grauen Eiern einen Orangeton
- Wer mit Materialien aus der Natur färben will, koch die Eier in gelben Zwiebelschalen oder Kurkuma für Gelbtöne
- Für Rot- oder Violett-Töne eignen sich Rote-Beete-Stücke, Rotkraut oder rote Zwiebelschalen
- Für Grün-Töne passen Birkenblätter, Petersilie, Spinat oder Bärlauch
- Zuerst die Materialien für den Sud 30-40 Minuten kochen, dann die Eier darin kochen
- Legefrische Eier eignen sich nicht zum Färben, denn die Eihaut und die Schale sind noch zu eng miteinander verbnnden und die Schale geht nicht ab. Außerdem ist der Geschmack erst ab dem 3. Tag ausgeprägt.
- Eier vor dem Färben am besten 10 Tage oder länger lagern

Und noch ein Hinweis: wer sich beim Wastlhof in Elperting Freilandeier holt, der kann sich auch an von und für Kinder gemachten Osterdekorationen erfreuen.

Bilder: Wastlhof

Anton Hötzelsperger
3. März 2021







Anton Hötzelsperger
3. März 2021
Tipps zum Ostereier-Färben vom Wastlhof





Kategorie

1. Allgemein

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Chiemgau
3. Elperting
4. Ostereier-Färben
5. Prien am Chiemsee
6. Wastlhof